



YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Et suyu ve su
Tuz, pul biber, nane, karabiber
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle yeşil mercimekleri haşlayıp, suyunu süzün. Çorba tenceresine sıvı yağ ekleyip, ince ince doğradığımız soğanları pembeleşene kadar kavurun. Daha sonra salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Et suyunu ve suyu ilave edip, kaynatın. Mercimekleri, ardından da erişte ekleyin. Erişteler yumuşayınca kadar pişirin. Tuzu ve baharatları ekleyip, bir taşım daha kaynatın.

